

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES

LES RAISINS DE CETTE CUVÉE DE GARDE SONT RÉCOLTÉS DANS DES VIGNES DE PLUS DE 20 ANS D'ÂGE ET MACÈRENT DURANT 4 À 5 SEMAINES. UN SÉJOUR DE 15 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE LUI DONNE CETTE NOTE FLATTEUSE DE BOISÉE. LE NEZ COMPLEXE ÉVOLUE AU FILS DES ANNÉES SUR DES NOTES FRUITÉES, FUMÉES, GRILLÉES, ÉPICÉES. LA BOUCHE LONGUE EST À LA FOIS CHARPENTÉE, AMPLE ET SOYEUSE. SON ÉLEVAGE PERMET DE L'OUVRIR SUR SA JEUNESSE (2 À 3 ANS) TOUT EN LUI DONNANT UN POTENTIEL DE GARDE DE 8 À 10 ANS. IL ACCOMPAGNE LES VIANDES CUISINÉES, LES GIBIERS D'EAU, LES FROMAGES AFFINÉS.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 A 18 °C.

MANUEL OLIVIER

HAMEAU DE CORBOIN - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL : 00 33 (0)3 80 62 39 33 - FAX : 00 33 (0)3 80 62 10 47

WWW.VINDEBOURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

VIN DE BOURGOGNE

12.5% VOL



PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

750 ML

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION CONTRÔLÉE

VIEILLES VIGNES
PINOT NOIR



Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir

Age de la vigne : plus de 20 ans.

Rendement et densité de plantation : 40 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

Terroir : situé à 1 Km du Clos de Vougeot, coteaux à faible pente, exposition Est-Sud Est, à 350 m d'altitude. Sol argilo-calcaire de structure superficielle (sur environ 20 cm de profondeur), pierreux à 50%. Travail du sol (labour).

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Cuvaison : les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'environ 1 semaine, levures indigènes. Cuvaison longue de 5 à 6 semaines à 30°, avec de fréquents pigeages, et une température plus chaude en finale.

Elevage: 15 mois d'élevage sur lies fines travaillées en fûts de chêne de moins de 3 ans.

Dégustation du vin : nez complexe où se mêlent des arômes fruités, fumés, grillés et épicés tout au long des années. La bouche ample et soyeuse, charpentée et longue, laisse apparaître en finale la note flatteuse du boisé.

Accord mets-vin : il donnera le meilleur de lui-même sur les gibiers à plumes, les viandes cuisinées au vin et les fromages forts.

Service : entre 2 et 8 ans, à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Pinot Noir

Age of the vineyards : more than 20 years old.

Yields and density : 40 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : situated not far from the well-known "Clos de Vougeot", hillsides with gentle slope, East-south-east exposure, 350 m above sea level, Red soil with superficial structure (20 cm deep), stony (50 %) and well-ploughed.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Fermenting in vats : the grapes are totally de-stemmed. Cold maceration for about 1 week, natural yeasts. Long fermentation for 5 to 6 weeks at a temperature of 30°C, stirring round frequently, and warmer at the end of the process.

Breeding: 15 months on fine lees in young oak barrels (under 3 years old).

Tasting Notes : aromatic complexity of the nose along the years with fruity, smoked, grilled and spicy aromas. Full, smooth, well-structured and lingering mouth, and finally a flattering woody note.

Food Pairing : it will go best with wildfowl, meat cooked in a wine sauce and mature cheese.

Serving : between 2-8 years old, at a temperature of 16-18°C.

2010 : Tasteviné automne 2012 - Guide Dussert Gerber 2013 - Bettane et Desseauve 2013 - Wine Enthusiast 2013 : 86/100

2011 : Tasteviné automne 2013 - Guide Bettane et Desseauve 2014 - Prix d'excellence des Hautes Côtes 2014 - Guide Dussert-Gerber 2015

2012 : Tasteviné automne 2014 - Prix d'excellence des Hautes Côtes 2014